RETRO FRIT-FONDUE

NOTHING COMPARES TO NOVA

- Nova Retro Frit-Fondue
- Type 170114

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung
Manual de instrucciones

Nova

NL **Gebruiksaanwijzing** 3

UK **Instructions for use** 8

F **Mode d'emploi** 13

D **Anleitung** 17

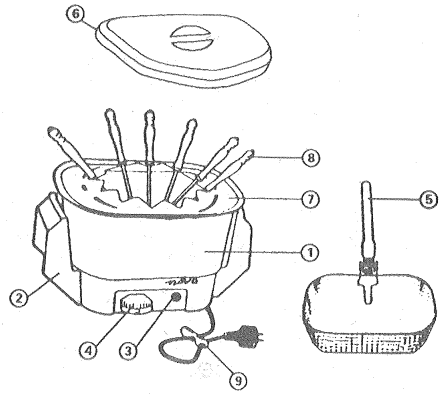
E **Manual de instrucciones** 23

Aug 2009 V0

VOOR HET GEBRUIK

Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat (220-240 Volt). Sluit dit toestel alleen op een geaard stopkontakt aan.

Verwijder eventuele stickers en reinig vóór gebruik alle onderdelen (behalve het elektrische deel) in een sopje en spoel ze goed na.



Beschrijving van het toestel
1. Kuip
2. Handvatten
3. Controlelampje
4. Thermostaatknop
5. Mandje met afneembaar handvat
6. Deksel
7. Fonduering
8. Fonduevorkjes
9. Veiligheidshaakje

VEILIGHEID

Lees aandachtig de volgende raadgevingen:
- Dit toestel is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- De zekering van het stopkontakt waarop het toestel is aangesloten moet minimaal 6 A bedragen.
- Schakel nooit het toestel in voordat U er olie of vet in heeft gedaan.
- Dompel het toestel nooit in water.
- Neem altijd de stekker uit het stopkontakt alvorens te reinigen.
- Verplaats het toestel nooit tijdens het gebruik. De olie of het vet wordt heet en u kunt zich eraan branden. Wacht met het verplaatsen totdat het is afgekoeld.
- Laat het toestel nooit onbeheerd achter. Let goed op als het gebruikt wordt in de nabijheid van kinderen. Het toestel en de diverse onderdelen worden erg heet, pak de pan alleen beet aan de handvatten.
- Plaats het toestel altijd op een stevig oppervlak en houd brandbare materialen uit de buurt.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of erachter blijven haken.
- Zorg dat het toestel niet dichtbij of op een ingeschakelde kookplaat staat.
- Houd het toestel uit de buurt van water wanneer het in gebruik is en wanneer de olie of het vet nog heet is. Water in hete olie of vet gaat spatten. Droog het voedsel daarom altijd eerst met keukenpapier en schud ijsresten er zoveel mogelijk af.
- Trek na het gebruik direct de stekker uit het stopkontakt.

NOVA TIPS

- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is, maar stuur het dan naar onze service dienst.
- Indien de netaansluiting beschadigd is, moet deze vervangen worden door een speciale leiding, type HO5RN-F 3x 0,75 mm^2, verkrijgbaar bij de dealer.
- Het toestel is voorzien van een thermische zekering. Wanneer de thermostaat defect mocht raken en er gevaar voor oververhitting bestaat, wordt de stroom automatisch onderbroken. Uw toestel moet dan naar de servicedienst teruggebracht worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, met inbegrip van kinderen, met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon in eerste instantie zijn onderricht in of begeleid bij het gebruik van het apparaat.
- Er dient op te worden toegezien dat kinderen niet met apparaat spelen.
- Indien het netsnoer beschadigd is, dient het, om ongelukken te voorkomen, vervangen te worden door de fabrikant, diens servicedienst of een andere daartoe opgeleide persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

FRITUREN

GEBRUIK VAN HET TOESTEL

- Reining het toestel voor het eerste gebruik grondig met heet water en een beetje afwasmiddel. Let daarbij op dat het elektrische gedeelte niet met water in aanraking komt.
- Spoel uit met schoon water en droog het toestel zorgvuldig.
- Vul het toestel met vet of plantaardige olie. Indien u vaste blokken vet gebruikt, snij deze dan eerst in stukjes en stel de thermostaatknop in op 9O°C tot het vet volledig gesmolten is.
- Het oliepeil dient zich altijd tussen de onderste en de bovenste niveau aanduiding te bevinden, max (1,1l.) min (0.8l.).
- Stel de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in. Zie baktabel met temperaturen.
- Het lampje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
- Dompel, wanneer het lampje uitgaat, eerst het lege mandje in de olie. Dit verhindert dat het voedsel vast gaat kleven.
- Plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen.
- Gebruik de afneembare handgreep om het mandje in de friteuse te plaatsen. Verwijder daarna de handgreep van het mandje. LET OP: controleer of de handgreep goed aan het mandje vastgehaakt is zodat het mandje er niet afvalt bij het opschudden van de frites.
- Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen.
- Haal het mandje weer omhoog als de frituurtijd is verstreken en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.
- Haal de stekker uit het stopkontakt.
- Spoel de handgreep en het mandje na gebruik om en droog deze grondig af.
- Als de friteuse goed is afgekoeld, kunt u het mandje terugplaatsen en het apparaat opbergen. Berg uw friteuse met gesloten deksel op een droge en donkere plaats op. De olie en het mandje kunt u hierbij in de friteuse laten.
- **Waarschuwing: Het deksel is alleen bedoeld als stofdeksel; gebruik dit dus niet als de pan ingeschakeld is.**

FRITUURTIPS

- Gebruik, voor een beter resultaat, de aanbevolen olie of vet (zie tabel verderop). Het is af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Vervang regelmatig de olie of het vet en zeker als deze donker of vuil wordt, of als deze abnormaal begint te schuimen. Om de olie uit te gieten is het toestel van een giettuit voorzien. Reinig de kuip bij iedere vervanging.
- Iedere langdurige verwarming vermindert de kwaliteit van de olie of het vet. Schakel de friteuse na leder gebruik uit.
- Om een goed resultaat te verkrijgen, bakt u het beste geen te grote hoeveelheden in één keer.
- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesprodukten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesprodukten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Wanneer frites van verse aardappelen gebruikt wordt: droog de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt.
- Bak de frieten in 2 beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170°C. Tweede bakbeurt (afhakken) 2 tot 4 minuten op 190°C. Goed laten uitdruipen alvorens op te dienen
- Frituur niet te veel voedsel in één keer. Bedek alleen de bodem van het mandje, zodat de temperatuur van de olie niet daalt. Hiervoor zou het voedsel namelijk meer olie opnemen.
- Houd u aan de voorgeschreven frituurtijd
- Doe geen zout op het voedsel voor of tijdens het frituren, maar pas wanneer het uit het mandje gehaald is. Zout en water bederven de olie.
- Laat het voedsel goed uitlekken en wrijf het vervolgens over keukenpapier zodat overtollig vet wordt verwijderd.
- Eet het voedsel na bereiding direct op. Voedsel dat een tijdje warm gehouden moet worden niet in een afgedekte schaal doen. Door de condens is het later niet meer knapperig. U kunt het beter in de oven bewaren.

BAKTABEL

GERECHT	BAKTEMPERATUUR
Frites voorbakken	170°
Kaaskroketten	170°
Vis	170°
Vissticks	180°
Garnalenbeignet	180°
Kaasbeignet	180°
Frites afbakken	190°
Vlees/vis/aardappelkroketten	190°
Frikandel	190°
Oliebollen	190°

FONDUE

GEBRUIK VAN HET TOESTEL

Deze electrische fonduepan heeft een regelbare temperatuurinstelling en is daardoor uitermate geschikt voor verschillende soorten fondues, zoals de klassieke vleesfondue, maar ook voor een kaas-, chinese- of een chocoladefondue.

- Reining het toestel voor het eerste gebruik grondig met heet water en een beetje afwasmiddel. Let daarbij op dat de het electrische gedeelte niet met water in aanraking komt.
- Spoel uit met schoon water en droog het toestel zorgvuldig.
- Gebruik steeds olie die voor hoge temperaturen geschikt is en vervang ze na iedere bereiding. Het oliepeil dient zich altijd tussen de onderste en de bovenste niveau-aanduiding te bevinden. max (1,1 l.) min (0.8l.)
- Bovenstaande geldt ook wanneer men in plaats van olie, bouillon, kaas of chocolade gebruikt.
- Plaats de fonduering op de fonduepan om oliespatten te vermijden.
- Plaats de fonduepan in het midden van de tafel.
- Voor alle veiligheid, hecht het snoer aan de tafel vast (zie afbeelding). Vergeet niet het snoer los te maken alvorens de friteuse te verplaatsen.
- Voor de klassieke vleesfondue wordt de thermostaat op 170°C ingesteld. Stel de temperatuur zodanig in dat het mengsel net gaat borrelen. Voor een kaas-, chinese- en chocoladefondue kan de thermostaat beter lager gezet worden, bijvoorbeeld 90°C.
- Vooral kaas- en chocolade dienen langzaam opgewarmd te worden, anders gaan deze vastkoeken. Roer af en toe even om een glad mengsel te verkrijgen.
- Het lampje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
- Haal na het gebruik de stekker uit het stopkontakt en laat de fonduepan afkoelen.
- Berg uw fonduepan met gesloten deksel op een droge en donkere plaats op.

REINIGING EN ONDERHOUD (VOOR ALLE ARTIKELEN)

DOMPEL HET APPARAAT NOOIT ONDER IN WATER! HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT

Reiningen van de buitenzijde

Reinig regelmatig de buitenzijde van het toestel met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek.

Reiningen van de binnenzijde

Bij het vervangen van de olie, bouillon, kaas of chocolade, kunt u tevens de binnenzijde van het toestel schoonmaken Leeg de pan en maak de binnenzijde eerst met keukenpapier en vervolgens met een natte, in zeepsop gedompelde doek schoon. Spoel de binnenzijde goed na met schoon water, zodat alle zeepresten eruit zijn en laat deze goed drogen.

Schoonmaaktip: doe een kopje water en een klein scheutje afwasmiddel in de pan. Schakel het toestel in op de laagste stand en laat hem een minuut of 10 aan staan. Daarna uitschakelen en goed uitspoelen.

Resterende onderdelen
mandje met afneembaar handvat
fonduering
fonduevorken
stofdeksel

Deze kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Gebruik geen schuurmiddelen en spoel en droog ze goed af voor hergebruik. Deze onderdelen zijn niet vaatwasbestendig.

OLIE VERVANGEN
Bij fondue geven we de aanbeveling om na ieder gebruik de olie te vervangen. Frituurolie kan meerdere malen gebruikt worden.

Bij goede frituur- en fondueolie hangt de bruikbaarheidsduur van de olie af van:
- Hoe vaak de pan gebruikt wordt.
- Hoe lang de pan gebruikt wordt.
- De temperatuur tijdens het gebruik.
- De hoeveelheid van het voedsel (bij te grote hoeveelheden koelt de olie te sterk af).
- De eigenschappen van het voedsel (bijv. gebruikte kruiden).
- De reiniging van de olie tijdens en na het frituren en fonduën. Verwijder tijdens het frituren en fonduën voedseldeeltjes en deeg of paneermeelresten die in de olie gevallen zijn. Na het frituren is het aan te bevelen de olie te filteren. Ga hierbij als volgt te werk:
  a. Laat de olie afkoelen.
  b. Laat het mandje uitlekken en neem het uit de pan.
  c. Leg keukenpapier in het mandje.
  d. Filtreer de olie door het mandje in een even grote bak.

Te oude olie heeft de volgende kenmerken:
- Een donkere kleur.
- Een lager rookpunt. Dit betekent rookontwikkeling bij de normale frituurtemperatuur.
- Een sterke geur.
- Een "bijtende" smaak.

Als de olie één of meerdere van deze kenmerken heeft, moet hij vervangen worden. Vervang altijd alle oude olie en vul de pan niet bij. Oude olie bederft namelijk de nieuwe heel snel. Denk a.u.b. aan de kwaliteit van het drinkwater en giet de oude olie niet door de gootsteen. Bewaar de lege oliefles en schrijf er duidelijk "oude olie" op om vergissingen te voorkomen. De koude olie kan terug in de fles worden gedaan. Uw reiningingsdienst kan u informeren over de wijze waarop de oude olie ingeleverd kan worden.

AANBEVELINGEN

OLIE/ VET	**VERVANGEN NA ±**
Arachide olie	8 tot 10 beurten
Vaste plantaardige vetten	10 tot 12 beurten
Ossewit	10 tot 12 beurten
Olijfolie	8 tot 10 beurten

N.B. De hierboven vermelde gegevens zijn bestemd voor een middelgroot gezin en een normaal gebruik.

FONDUE RECEPTEN
Fondue is niet alleen smaakvol, het kan ook heel gezond zijn en zelfs goed voor de lijn. Om u er wegwijs in te maken zijn hier wat handige tips en recepten. Wij wensen u er heel veel plezierige uren mee!

VLEESFONDUE IN OLIE
Benodigheden voor 4 personen:
Zuivere plantaardige olie, bijv. mais, arachide of soya. Olijfolie kan ook maar dat ruikt en smaakt sterker.
300 gram runderhaas, 300 gram kipfilet, voorgegaarde aardappelen, voorgegaarde maïskolven in schijven, stukjes paprika en warm vers brood, met lekkere sausjes.

Per persoon is 250 gram vlees voldoende. Snijd het vlees in blokjes van 1 bij 1 cm.

CHINESE FONDUE IN BOUILLON
Dit is pure smaak en kan heel caloriearm en gezond zijn. Er zijn heel veel combinatiemogelijkheden met vis, groente, gevogelte en vlees.

Benodigdheden voor 4 personen:
4 grote garnalen, 2 kipfilets, 12 mosselen, 4 tongfilets, 100 gram gefileerde zalm, 8 champignons, 4 tomaatjes, 4 sjalotjes (half gaar gekookt).

Dit is nog maar het begin, in deze fondue kan eigenlijk alles bijv. verse oesters of dunne plakjes ossehaas. Belangrijk: Snijd de stukjes niet te dik en ook niet in blokjes.

Drink tenslotte een klein kopje met de krachtige bouillon waarin alles is gegaard. Heel veel plezier met experimenteren.

KAASFONDUE (WITTE WIJN EN KÄAS)
Naar een beroemd Zwitsers recept.

Benodigheden voor 4 personen:
300 gram Ementhaler, 400 gram Gruyère, 4 glazen droge witte wijn, 1 likeurglas Kirsch, 1 teentje knoflook, een beetje peper en zout, snufje nootmuskaat, 25 gram maïzena, 1 kopje water.
Wijnkeuze: Riesling of originele Zwitserse Fendait.

Wrijf de pan flink in met de knoflook, giet daarna de wijn in de pan en wacht tot deze kookt. Dan voeg u de zeer fijn gesneden of gemalen kaas toe. Met een houten spatel flink blijven roeren tot de massa weer aan de kook en goed glad is. Peper, zout en nootmuskaat toevoegen en vooral goed blijven roeren. Maak de maïzena aan met koud water en voeg dit al flink roerend bij de kokende massa. De temperatuur laag zetten. Als u de spatel eruit trekt, moet de massa soepel zijn en draden trekken. Dan de Kirsch toevoegen en de fonduepan op de laagste stand zetten.

CHOCOLADE FONDUE 1
Deze fondue is een groot succes voor een kinderpartij. Als dessert met een paar druppels Armagnac erbij is het zeer geslaagd na een chique diner.

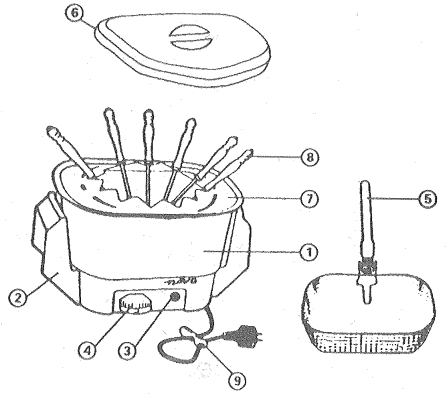
Benodigheden voor 6 personen:
200 gram chocolade (puur, melk, wit en daarnaast vele smaken als koffie en noten),
25 gram boter, 25 gram suiker, 400 gram water (of room). Garnituur om aan een vorkje te prikken: ontpitte kersen, aardbeien, stukjes banaan, perzik, blokjes cake, bitterkoekjes ...

BEFORE USE

Read these instructions in full and keep them for future reference. Check whether the mains voltage in your home corresponds to that of the appliance (220-240 Volt). The appliance must be connected to an earthed socket.

Remove any stickers and clean all parts in soapy water before use (except the electrical parts). Rinse thoroughly.

Description of the appliance
1. Pan
2. Handles
3. Pilot light
4. Thermostat button
5. Basket with removable handle
6. Lid
7. Fondue ring
8. Fondue forks
9. Safety catch



IMPORTANT SAFEGUARDS

Read the following advice carefully.

- This appliance is intended only for domestic use.
- The fuse for the socket in which the appliance is plugged must be at least 6 A.
- Never switch on the appliance without first filling it with oil or fat.
- Never immerse the appliance in water.
- Always disconnect the appliance from the electrical socket before cleaning.
- Never move the appliance during use. The oil or fat becomes very hot and you could burn yourself. Wait until it has cooled off before moving it.
- Never leave the appliance unattended. Close supervision is necessary when the appliance is used near children. The appliance and various parts become very hot; use only the handles when picking up or moving the appliance.
- Always place the appliance on a stable surface and keep flammable materials away.
- Ensure that the appliance is not placed so close to the edge of the table, counter top, etc., that someone could knock it over. Do not allow the cord to hang over the edge or on the floor, as someone may become entangled or trip over it.
- Do not place the appliance near or on a switched on hot plate.
- Keep the apoiance away from water when it is in use and when the oil or fat is still hot. When water hits oil or fat, it spatters. Always dry the food first with a paper towel and shake off as much ice as possible.
- After use, remove the plug from the outlet.

NOVA TIPS

- Do not use the appliance if it is damaged. Send it to our service department.
- If the flex is damaged, this must be replaced with a special flex, type H05RN-F 3 x 0.75 mm^2, available from the dealer.
- The appliance is equipped with a thermal fuse. Should the thermostat fail to function properly causing the appliance to overheat, the current will cut out automatically. You must then return your appliance to the service department.
- This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given initial supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

DEEP FRYING

USING THE APPLIANCE

- Before first use, thoroughly clean the appliance with hot water and a drop of washing liquid.
- Rinse with clean water and dry the appliance thoroughly. Fill the appliance with fat or vegetable oil. If you are using solid fat, first cut it into pieces and set the thermostat knob at 900 until the fat has totally melted.
- The oil level must always be between the highest and lowest level indicator, max. (1.1 litre) min. (0.8 litre). Set the thermostat knob at the desired temperature. See frying table with temperatures. The light goes off when the desired temperature has been reached.
- When the light goes out, first place of the empty basket in the oil. This prevents the food from sficking.
- Place the fc)od to be fried in the basket. For best results, the food should be dry before being placed in the basket.
- Use the removable handle to place the basket in the deep fryer. Then remove the handle from the basket. IMPORTANT: check whether the handle is properly attached to the basket so that the basket will not fall off when shaking the chips (or other food).
- Slowly lower the basket into the oil to prevent the oil from bubbling up.
- Then lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so that the oil can drip off.
- Remove the plug from the outlet.
- After use, rinse the handle and the basket and dry thoroughly.
- Once the deep fryer has totally cooled off, you can place the basket back in the deep fryer. Store the deep fryer, with closed lid, in a dry and dark place. You can leave the oil and the basket in the deep fryer.
- **WARNING: The lid is only intended to keep out dust; do not use it when the deep fryer is switched on.**

FRYING TIPS

- For better results, use the recommended oil or fat (see table). It is not a good idea to mix together several different sorts of oil.
- Replace the oil or fat regularly, especially if it turns dark or dirty or if it starts to foam excessively. The appliance has a pouring spout so that the oil can be poured out easily. Clean the pan each time it is emptied.
- The quality of the oil or fat diminishes each time it is heated for a long period of time. Switch off the deep-fryer after use each time.
- In order to achieve good results, do not fry large quantities in one go.
- Fry a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- In the case of frozen products, fry a maximum of 100 grams as the oil cools off considerably.
- Shake frozen products above the sink to get rid of surplus ice.
- When making chips from fresh potatoes, dry the chips after washing to prevent water from getting into the oil.
- Fry the chips in two turns; the first stage (pre-fry) for 5 to 10 minutes at 170°C and the second stage (final-fry) for 2 to 4 minutes at 190°C. Allow to drain thoroughly before serving.
- Do not fry too much food at once. Only cover the bottom of the basket so that the temperature of the oil does not drop. This would cause the food to absorb too much oil.
- Adhere to the prescribed deep-frying time.
- Do not put salt on the food before or during frying, but wait until the food has been removed from the basket. Salt and water will spoil the oil.
- Let the food drain thoroughly and wipe it with kitchen paper to remove any surplus fat.
- Eat the food straight away. If you have to keep the food warm for a while, do this in the oven and not in a covered dish, as condensation makes the food soggy.

FRYING TABLE

DISH	FRYING TEMPERATURE
Pre-fry chips	170°C
Cheese croquettes	170°C
Fish	170°C
Fish fingers	180°C
Shrimp fritters	180°C
Cheese fritters	180°C
Final fry chips	190°C
Meat / fish / potato croquettes	190°C
Frikadel (minced-meat hot dog)	190°C
Doughnut balls	190°C

FONDUE
INSTRUCTIONS FOR USE
This electrical fondue pan has an adjustable temperature setting and is therefore ideal for all kinds of fondue dishes, such as the traditional meat fondue as well as cheese, Chinese and chocolate fondues.

- Clean the appliance thoroughly before use in hot water with a squirt of detergent. Make sure the electrical parts do not come into contact with water.
- Rinse with clean water and dry the appliance carefully.
- Always use oil that is suitable for heating to high temperatures and replace the oil after each use. The oil level should always be between the upper and lower level indicators. (max. 1.1 l, min. 0.8 l).
- The level indicators also apply if bouillon, cheese or chocolate is used instead of oil.
- Place the fondue ring on the fondue pan to prevent the oil from spattering.
- Place the fondue pan in the middle of the table.
- For safety purposes, attach the flex to the table (see illustration). Do not forget to detach the flex before moving the pan.
- Set the temperature to 170°C for a traditional meat fondue. Adjust the temperature so that the mixture is just simmering. For cheese, Chinese and chocolate fondues, the thermostat should have a lower setting; for example 90°C.
- Cheese and chocolate in particular should be heated up gradually, otherwise the mixture will stick. Stir occasionally to obtain a smooth mixture.
- The light will go out when the desired temperature has been reached.
- Unplug the appliance after use and let the pan cool down.
- Store the fondue pan with closed cover in a dry, dark place.

CLEANING AND MAINTENANCE
NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER. REMOVE THE PLUG FROM THE ELECTRICAL SOCKET.

Cleaning the outside
Clean the outside of the appliance regularly with a damp cloth and dry it with a soft, clean cloth.

Cleaning the inside
When replacing the oil, bouillon, cheese or chocolate, you can clean the inside of the appliance at the same time. Empty the pan and clean the inside first with kitchen paper and then with a damp cloth dipped in soapy water. Rinse the inside thoroughly with clean water to remove all traces of soap and then allow to dry properly.

Cleaning tip: Put a cup of water and a small squirt of detergent in the pan. Set the appliance to the lowest setting and switch it on for about 10 minutes. Switch it off again and then rinse thoroughly.

Cleaning other parts
basket with removable handle
fondue ring
fondue forks
Lid

These parts can be washed in warm, soapy water. Do not use any abrasive cleaners, and rinse and dry well before using again. These parts are not dishwasher safe.

REPLACING THE OIL
For fondues, we recommend replacing the oil after each use. Oil for deep- frying can be used several times.

For good frying and fondue oil, the length of time the oil can be used depends on:
- How often the pan is used.
- How long the pan is used for.
- The temperature during use.
- The quantity of food (large quantities of food cause the oil to cool off too much).
- The nature of the food (e.g. spices used).

- The cleansing of the oil during and after deep-frying and fondues. Food remnants, breadcrumbs and pieces of batter that have fallen into the oil should be removed from the oil during frying. After frying the oil should be filtered. This can be done as follows:
  a. Let the oil cool down.
  b. Drain the basket and remove it from the pan.
  c. Place kitchen paper in the basket.
  d. Filter the oil through the basket into a bowl of appropriate size.

Oil that is too old has the following characteristics:
- A dark colour.
- A lower smoking point. This means that smoke develops at the normal deep frying temperature.
- A strong smell.
- An acrid taste.

If the oil has one of more of these characteristics, it must be replaced. Always replace all the old oil and do not top up the pan. Old oil will spoil the new oil very quickly. Please have consideration for the quality of the drinking water and do not pour old oil down the sink, but rather keep the empty oil bottle and write "old oil" on it to avoid any confusion. Once it has cooled down, the old oil can be poured into this bottle and your local sanitation department will tell you how you can dispose of it.

RECOMMENDATIONS

OIL/FAT	**REPLACE AFTER ±**
Peanut oil	8 to 10 uses
Solid vegetable fats	10 to 12 uses
Beef dripping	10 to 12 uses
Olive oil	8 to 10 uses

N.B. The information above is intended for a medium-size family and normal use.

FONDUE RECIPES

A fondue is not only tasty, it can also be very nutritious and even low in calories. Here are some handy tips and recipes to help you on your way. We hope you have many pleasant hours of fondue fun.

MEAT FONDUE IN OIL

Ingredients for 4 people: Pure vegetable oil, e.g. corn oil, peanut oil or soya oil. Olive oil is also possible, although it has a stronger smell and flavour. 300 grams beef fillet, 300 grams chicken breast, partially cooked potatoes, partially cooked corn-cobs in slices, pieces of pepper, hot fresh bread, various sauces.

250 grams of meat per person is sufficient. Cut the meat into cubes measuring 1 x 1 centimetre.

CHINESE FONDUE IN BOUILLON

This method allows the pure flavour to emerge and can be very low in calories and very healthy. Many combinations of fish, vegetables, poultry and meat are possible.

Ingredients for 4 people: 4 large prawns, 2 chicken breasts, 12 mussels, 4 fillets of sole, 100 grams filleted salmon, 8 mushrooms, 4 tomatoes, 4 shallots (semi cooked).

This is only the beginning, as almost anything can be cooked in this fondue - e.g. fresh oysters or thin slices of beef sirloin. Important: Do not cut the pieces too thickly or in chunks.

At the end of the meal, you can drink a small cup of the powerful bouillon in which everything has been cooked. Experiment and have fun.

CHEESE FONDUE (WHITE WINE AND CHEESE)
Based on a famous Swiss recipe.

Ingredients for 4 people: 300 grams Emmenthal, 400 grams Gruyère, 4 glasses of dry white wine, 1 liqueur glass of kirsch, 1 garlic clove, pepper and salt, pinch of nutmeg, 25 grams cornflour, 1 cup of water. Wine choice: Riesling or original Swiss Fendait.

Rub the pan firmly with the garlic clove, pour in the wine and bring it to the boil. Add the finely chopped or grated cheese. Stir vigorously with a wooden spatula until the mixture is very smooth and starts to boil again. Add pepper, salt and nutmeg and continue to stir well. Mix the cornflour with cold water and add this to the boiling mixture while stirring thoroughly. Turn down the heat. When the spatula is removed, the mixture should be elastic and should form threads. Finally add the kirsch and turn the fondue pan to the lowest setting.

CHOCOLATE FONDUE
This fondue is a great success at children's parties. With the addition of a few drops of Armagnac, it also makes an excellent dessert for a stylish dinner party.

Ingredients for 6 people: 200 grams chocolate (plain, milk, white, coffee flavoured, nut flavoured, etc.), 25 grams butter, 25 grams sugar, 400 grams water (or cream). The following garnishes can be dipped into the fondue using a fork: stoneless cherries, strawberries, pieces of banana, peach, chunks of cake, macaroons...

U.K. WIRING INSTRUCTIONS
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	**NEUTRAL**
BROWN	**LIVE**
GREEN/YELLOW	**EARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

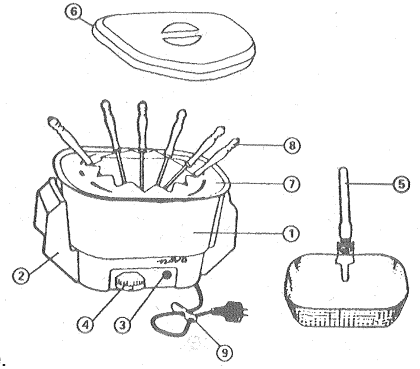
If a 13Amp (BS1363) plug is used, a 13Amp (BS1362) fuse must be fitted, or if any other type of plug is used, a 13Amp fuse must be fitted, either in the plug or adaptor, or on the Distribution Board.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

AVANT LE PREMIER EMPLOI

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, qua vous consereverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin. Assurez vous que la tension réseau correspond à celle de l'appareil (220-240 Volts). Raccordez l'appareil uniquement à une prise mise à terre.

Enlevez les autocollants éventuels et nettoyez toutes les pièces (excepté la partie électrique) dans de l'eau contenant du liquide vaisselle avant de les utiliser. Rincezles soigneusement.



Description de l'appareil
1. Bac
2. Poignées
3. Lampe témoin
4. Bouton thermostat
5. Panier à poignée amovible
6. Couvercle
7. Anneau fondue
8. Fourchettes à fondue
9. Crochet de sécurité

SECURITE

Veuiliez lire attentivement les conseils suivants :

- Cet appareil n'est destiné qu'á un usage domestique.
- La fusible de la prise à laquelle l'appareil est raccordé doit étre de 6 A au minimum.
- Ne branchez jámais l'appareil avant d'avoir ajouté de l'huile ou de la graisse a frire.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Retirez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant que vous l'utilisez. L'huile ou la graisse est bouillante at vous pourriez vous brûler. Attendez qu'elies aient refroidi avant de déplacer l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Faites spécialement attention en présence d'enfants. L'appareil et ses diverses parties deviennent très chauds. Utilisez uniquement les poignées pour saisir l'appareil.
- Placez toujours l'appareil sur un support solide, eloigné de matières inflammables.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table, d'un plan de travail, etc. pour éviter qu'on puisse le renverser; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher ou rester accroché dans le cordon.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas sur ou à proximité d'une plaque de cuisson allumée.
- Pendant l'emploi ou lorsque l'huile ou la graisse sont encore bouillantes, évitez tout contact avec l'eau. L'eau tombant dans l'huile ou la graisse chaude provoque des éclaboussures. Séchez donc toujours soigneusement les aliments avec un essuie-tout et enlevez autant que possible les restes de glace des aliments surgelés avant de les frire.
- Après l'emploi, enlevez immédiatement la fiche de la prise.

CONSEILS NOVA

- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé, mais envoyez-le à notre service après-vente.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un cordon special, type H05RN-F 3x 0,75 mm^2, en vente chez votre distributeur.
- L'appareil est pourvu d'un fusible thermique. Si le thermostat est défectueux et qu'il y a risque de surchauffe, le courant est automatiquement interrompu. Votre appareil doit être envoyé alors au service après-vente.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ou connaissance suffisante, à moins de recevoir initialement une assistance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou son revendeur, ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil ne s'utilise pas avec une minuterie externe ni avec une commande a distance.

FRITURES

UTILISATION DE LAPPAREIL

- Nettoyez d'abord soigneusement l'appareil dans de l'eau contenant un peu de liquide vaisselie. La partie électrique ne doit pas entrer en contact avec l'eau.
- Rincez avec de l'eau claire et séchez soigneusement l'appareil.
- Remplissez l'appareil avec de l'huile végétale ou de la graisse à frire, découpée au préalable en petits morceaux. Réglez le thermostat sur 90°C jusqu'á ce que la graisse soit entièrement fondue.
- Le niveau de l'huile doit toujours étre situé entre l'indication de niveau superieure et inferieure, max. (1,1l.) min. (0,8l.).
- Réglez le thermostat a la température voulue. Voir tableau de cuisson.
- Le témoin s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.
- Lorsque le témoin s'éteint, plongez d'abord le panier vide dans l'huile, pour empécher les aliments de coller.
- Placez les aliments a frire dans le panier. Pour obtenir un résuitat optimal, utilisez des aliments "secs".
- Utilisez la poignée amovible pour placer le panier dans la friteuse. Enlevez ensuite la poignée. ATTENTION : assurez vous que la poignée est bien accrochée au panier avant de secouer les frites pour éviter que le panier ne tombe.
- Plongez le panier lentement dans l'huile pour éviter un bouilionnement trop important.
- Relevez le panier après le temps voulu at suspendez-le au crochet du bac pour permettre a l'huile de s'égoutter.
- Enlevez la fiche de la prise.
- Rincez la poignée et le panier après l'emploi et séchez les soigneusement.
- Lorsque la friteuse est bien refroidie, remettez le panier en place et rangez l'appareil. Rangez la friteuse avec le couvercle fermé dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Il n'est pas nécessaire d'enlever l'huile ni le panier.
- ADVERTISSEMENT: Le couvercle sert uniquement à protéger l'appareil de la poussière. Ne l'utilisez pas quand la friteuse est branchée.

CONSEILS DE FRITURE

- Pour obtenir un résultat optimal, utilisez l'huile ou la graisse a frire conseillée (voir tableau). Il est déconseillé de mélanger différentes sortes d'huiles.
- Remplacez régulièrement l'huile ou la graisse, surtout si elles sont sales ou de couleur foncée, ou si elles commencent à mousser de façon excessive. L'appareil est doté d'un bec verseur pour faciliter l'écoulement de l'huile. Nettoyer le bac avant de le remplir d'huile propre.
- La qualité de l'huile ou de la graisse diminue après chaque emploi prolongé. Débranchez la friteuse après chaque emploi.
- Pour obtenir de bons résultats, il est préférable de ne frire que de petites quantités à la fois.
- Utilisez au maximum 200 grammes de frites par litre d'huile.
- Pour les produits congelés, utilisez au maximum 100 grammes de produit en raison du refroidissement important de l'huile qui en résulte. Secouer les produits congelés au-dessus de l'évier pour enlever les restes de glace.
- Si vous utilisez des frites provenant de pommes de terre fraîches, séchez-les après les avoir lavées pour éviter que de l'eau ne tombe dans l'huile.
- Cuisez les frites en deux fois. Première fois (précuisson) 5 à 10 minutes à 170°C. Deuxième fois (cuisson) 2 à 4 minutes à 190°C. Bien laisser s'égoutter avant de servir.
- Utilisez cheque fois de petites portions. Recouvrez seulement le fond du panier d'aliments pour ne pas abaisser la température de l'huile. Vous empêchez ainsi les aliments d'absorber trop d'huile.
- Respectez le temps de friture indiqué.
- N'ajoutez pas de sel aux aliments avant ou pendant la friture, mais seulement lorsqu'ils sont hors du panier. La sel at l'eau altèrent l'huile.
- Après la friture, laissez bien s'égoutter les aliments et posez-les sur un essuie-tout pour enlever l'excès de graisse.
- Consommez immédiatement les aliments cuits. Il est préférable de conserver les aliments au chaud dans un four pour qu'ils restent croustillants plutôt que dans un plat muni d'un couvercle (risque de condensation)

TABLEAU DES TEMPERATURES

ALIMENT	TEMPERATURE DE CUISSON
Frites (pré-cuisson)	170°
Croquettes au fromage	170°
Poisson	170°
Bâtonnets de poisson	180°
Beignets aux crevettes	180°
Beignets au fromage	180°
Frites (cuisson)	190°
Viande/posson/croquettes de pommes de terre	190°
Fricadelles	190°
Beignets	190°

FONDUE

UTILISATION DE L'APPAREIL

Ce caquelon à fondue electrique est doté d'un réglage automatique de la temperature et est idéal pour préparer différentes sortes de fondues, comme la fondue bourguignonne classique, mais également la fondue au fromage, chinoise ou au chocolat.

- Nettoyez d'abord soigneusement l'appareil dans de l'eau contenant un peu de liquide vaisselie. La partie électrique ne doit pas entrer en contact avec l'eau.
- Rincez avec de l'eau claire et séchez soigneusement l'appareil.
- Choisissez toujours de l'huile convenant aux températures élevées et remplacez-la après chaque utilisation. La niveau de l'huile doit toujours être situé entre l'indication de niveau superieure at inférieure, max. (1,1l.) min. (0,8l.)
- La remarque ci-dessus est également valable si l'on utilise du bouillon, du fromage ou du chocolat au lieu d'huile.
- Placez l'anneau fondue sur le caquelon pour éviter les éclaboussures d'huile.
- Placez le service à fondue au milieu de la table.
- Pour votre sécurité, fixez le cordon a la table (voir illustration). N'oubliez pas de détacher le cordon avant de déplacer la friteuse.
- Pour la fondue bourguignonne classique, le thermostat se règle sur 170°C. Réglez la température de telle sorte que le mélange atteigne juste le point de cuisson. Pour les fondues au fromage, chinoises et au chocolat, il est préférable de régler le thermostat sur une valeur plus basse, par exemple 90°C.
- Les fondues au fromage et au chocolat notamment doivent être chauffées lentement, pour éviter qu'elles n'attachent. Remuez de temps en temps le mélange pour qu'il soit bien homogène.
- Le témoin s'éteint lorsque la température voulue est atteinte.
- Après l'emploi, enievez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Rangez l'appareil avec le couvercle ferme dans un endroit sec et a l'abri de la lumière.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NE PLONGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU ! RETIREZ LA FICHE DE LA PRISE.

Nettoyage de la partie extérieure de l'appareil.

Nettoyez régulièrement la partie extérieure de l'appareil avec on chiffon humide at séchez-la avec un chiffon doux et propre.

Nettoyage du caquelon

Lorsque vous remplacez l'huile, le bouillon, le fromage ou le chocolat, nettoyez également l'intérieur du caquelon en l'essuyant d'abord avec un essuie-tout, puis avec un chiffon mouillé, imprégné de liquide vaisselie. Rincez soigneusement l'intérieur avec de l'eau claire pour éliminer les restes de détergent et laissez bien sécher.

Conseil : versez une tasse d'eau renfermant un peu de liquide vaisselie dans le caquelon. Branchez l'appareil sur la température la plus basse et attendez environ 10 minutes. Débranchez l'appareil et rincez soigneusement le caquelon.

Nettoyage des autres pièces
- panier avec poignée amovible
- anneau fondue
- fourchettes à fondue
- couvercle anti poussière

Ces pièces se lavent dans de]'eau chaude contenant du liquide vaisselie. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif. Rincez et séchez soigneusement les pièces avant de les réutiliser. Ces pièces ne sont pas lavables en machine.

REMPLACEMENT DE LHUILE
Pour la fondue, nous conseillons de remplacer l'huile après chaque emploi. L'huile à frire peut être utilisée plusieurs fois.

La durée d'utilisation d'une huile pour fondue ou à frire de bonne qualité dépend des points suivants :
- La fréquence d'utilisation de l'appareil.
- La durée d'utilisation de l'appareil.
- La température choisie.
- La quantité d'aliments (si les portions sont trop grandes, l'huile refroidit trop fortement).
- Les aliments choisis (épices utilisées).
- Le nettoyage de l'huile pendant at après la friture ou la fondue. Enievez pendant la friture ou la fondue les restes d'aliments, de páte ou de chapelure tombes dans l'huile. 11 est conseillé de filtrer l'huile après la friture. Procédez comme suit :
  a. Laissez refroidir l'huile.
  b. Laissez goutter le panier et retirez-Ie de l'appareil.
  c. Mettez du papier essuie-tout dans Ie panier.
  d. Filtrez l'huile en la faisant passer dans Ie panier at en la récupérant dans un récipient de même dimension.

Caractéristiques d'une huile usagée :
- Couleur foncée
- Point de fumée trop bas. Il y aura formation de fumée a la température normale de friture.
- Forte odeur.
- Goüt "aigre".

Si l'huile présente l'une ou l'autre de ces caractéristiques, remplacez la. Ne rajoutez pas de l'huile, mais changez ia toujours entièrement, Une huile usagée altère rapidement une huile propre. Pour préserver l'environnement (qualité de l'eau potable), ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier, mais récupérez-la dans des bouteilles d'huile vides en indiquant clairement qu'il s'agit d'huile usagée. Le service d'enlèvement des ordures ménagères vous renseignera volontiers sur la façon dont ces huiles sont collectées.

RECOMMANDATIONS

HUILE/GRAISSE	**REMPLACER APRES ±**
Huile d'arachide	8 à 10 fois
Graisses végétales solides	10 à 12 fois
Graisse de boeuf	10 à 12 fois
Huile d'olive	8 à 10 fois

N.B. Les données ci-dessus sont valables pour un usage habituel et une famille moyenne.

RECETTES DE FONDUE
Outre son goût délicieux, la fondue peut également être très saine et même bonne pour la ligne. Les quelques recettes et conseils pratiques présentés ci-dessous faciliteront la preparation de ce repas convivial.

FONDUE BOURGUIGNONNE
Ingrédients pour 4 personnes : Huile végétale pure, par ex. maïs, arachide ou soja. On peut aussi utiliser de l'huile d'olive mais elle a une odeur et un goût plus prononcés. 300 g de filet de boeuf, 300 g de filet de poulet, pommes de terre précuites, épis de maïs précuits en tranches, morceaux de poivron et pain frais chaud, accompagnés de diverses sauces.

Comptez 250 g de viande par personne. Coupez la viande en petits dés de 1 cm.

FONDUE CHINOISE DANS DU BOUILLON
Très savoureuse, cette fondue est souvent très pauvre en calories et très saine. Il existe de nombreuses combinaisons avec poisson, legumes, volaille et viande.

Ingrédièns pour 4 personnes : 4 grandes crevettes, 2 filets de poulet, 12 moules, 4 filets de sole, 100 g de saumon sans arête, 8 champignons, 4 petites tomates, 4 échalotes (mi cuites).

En fait, cette fondue peut se faire avec les ingrédients les plus divers, comme par exemple des huîtres fraiches ou de fines tranches de filet de boeuf.
Important : Coupez des tranches assez fines, sans faire de petits dés.

Vous pouvez boire enfin un bol du bouillon concentré dans lequel les ingrédients ont cuit. N'hésitez pas á essayer toutes sortes de combinaisons possibles !

FONDUE AU FROMAGE (VIN BLANC ET FROMAGE)
Selon une receite suisse renommée.

Ingrédients pour 4 personnes : 300 g d'Emmenthal, 400 g de Gruyère, 4 verres de vin blanc sec, 1 verre á liqueur de Kirsch, 1 gousse d'ail, sel et poivre, une pincée de muscade, 25 g de maïzena, 1 tasse d'eau. Choix de vins : Riesling ou Fendant suisse.

Frottez le caquelon avec la gousse d'ail, versez ensuite le vin et attendez qu'il cuise. Ajoutez le fromage finement coupé ou râpé. Tout en remuant avec une spatule en bois pour obtenir une masse homogène, amenez la fondue à ébullition. Ajoutez du sel, du poivre et de la muscade sans cesser de remuer. Mélanger un peu de maïzena avec de l'eau froide et ajoutez ce mélange au fromage en train de cuire. Diminuez la température. Lorsque vous retirez la spatule, la masse doit être souple at faire des fils. Ajoutez le Kirsch et mettez le service a fondue sur la température la plus basse.

FONDUE AU CHOCOLAT
Cette fondue est idéale pour les goûters d'enfants, mais vous pouvez également la servir comme dessert après un dîner chic en lui ajoutant quelques gouttes d'Armagnac.

Ingrédients pour 6 personnes :

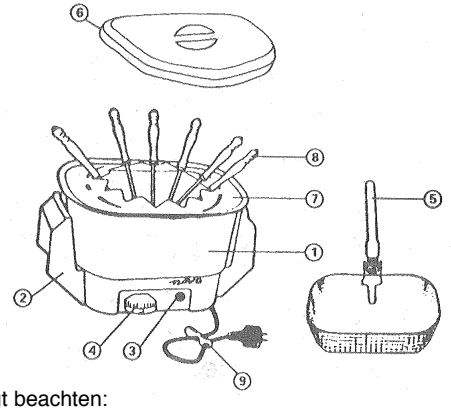
200 g de chocolat (noir, au lait, blanc ainsi que divers goûts comme café et noix),
25 g de beurre, 25 g de sucre, 400 g l'eau (ou de crème). Garniture à piquer aux fourchettes : cerises dénoyautées, fraises, morceaux de
bananes, péche, morceaux de cake, macarons.

NOVA RETRO FRIT FONDUE **ART. 170114**

VOR DEM GEBRAUCH
Sollten Sie diese Gebrauchsanleitung vollständig durchlesen. Bewahren Sie sie auf, so daß Sie sie später noch einmal einsehen können. Prüfen Sie, ob die Netzspannung in der Wohnung mit der des Geräts übereinstimmt (220-240 Volt). Schließen Sie das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose an.

Entfernen Sie eventuelle Aufkleber und spülen Sie vor Gebrauch alle Teile (außer dem elektrischen Teil). Gut nachspülen nicht vergassen!

Gerätebeschreibung
1. Topf
2. Henkel
3. Betriebsleuchte
4. Thermostatknopf
5. Korb mit abnehmbarem Griff
6. Deckel
7. Fondue-Ring
8. Fondue-Gabeln
9. Sicherheitshaken



SICHERHEIT

Folgende Ratsehläge sollten Sie unbedingt beachten:

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen wird, muß mindestens mit 6 A abgesichert sein.
- Schalten Sie nie das Gerät ein, bevor Sie Öl oder Fett hineingetan haben.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht. Das Öl oder Fett wird heiß, und Sie können sich verbrennen. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es wegstellen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt zurück. Passen Sie gut auf, wenn es in der Nähe von Kindern gebraucht wird. Das Gerät und die einzelnen Teile werden sehr heiß. Fassen Sie den Topf nur an den Henkeln an.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile Fläche. Es sollte sich kein brennbares Material in seiner Nähe befinden.
- Sorgen Sie dafür, daß das Gerät nicht so nah am Rand des Tischs oder der Arbeitsplatte steht, daß es heruntergestoßen werden könnte. Die Schnur sollte nicht so hängen, daß man über sie stolpern oder hängenbleiben könnte.
- Sorgen Sie dafür, daß das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer eingeschalteten Herdplatte steht.
- Lassen Sie das Gerät nicht mit Wasser in Berührung kommen, wenn es in Gebrauch ist oder das Öl bzw. Fett noch heiß ist. Gerät Wasser in heißes Öl bzw. Fett, spritzt es. Trocknen Sie das Essen deshalb immer zuerst mit Küchenpapier ab und schütteln Sie restliches Eis ab.
- Nach Gebrauch sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.

NOVA TIPPS

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, sondern schieken Sie es an unseren Kundendienst.
- Wenn die Schnur beschadigt ist, muß sie durch eine Schnur des Typs H05RN-F 3 x 0,75 mm^2 ersetzt werden, die im Fachhandel erhältlich ist.
- Das Gerät besitzt eine thermische Sicherung. Wenn der Thermostat defekt sein sollte und Überhitzungsgefahr besteht, wird der Strom automatisch unterbrochen. Das Gerät muß dann zum Kundendienst gebracht werden.
- Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie fehlender Erfahrung und Kenntnis sollten dieses Gerät nur nach anfänglicher Beaufsichtigung benutzen oder wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ein beschädigtes Kabel darf, um Risiken zu vermeiden, nur vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich ausgebildeten Person ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

FRITIEREN

GERATEGEBRAUCH

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Achten Sie dabei darauf, daß der elektrische Teil nicht mit Wasser in Berührung kommt.
- Das Gerät mit Klarwasser abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Das Gerät mit Fett oder Pflanzenöl füllen. Wenn Sie Fett in Blöcken verwenden, schneiden Sie sie erst klein und stellen dann den Thermostatknopf auf 90°C ein, bis das Fett vollständig geschmolzen ist.
- Der Ölstand muß immer zwischen min. (0,8 1) und max. (1,1 1) sein.
- Den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur stellen. Siehe Backtabelle mit Temperaturen.
- Die Leuchte geht aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Wenn die Leuchte ausgeht, zuerst den leeren Korb in das Öl tauchen. So wird verhindert, dag das Essen haftenbleibt. Das Fritiergut in den Korb geben. Die besten Fritierergebnisse erzielen Sie, wenn das Essen trocken in den Korb kommt.
- Benutzen Sie den abnehmbaren Griff, um den Korb in die Friteuse zu stellen. Dann den Griff wieder vom Korb abmachen. ACHTUNG: Kontrollieren Sie, ob der Griff gut im Korb eingehakt ist, so daß der Korb nicht abgeht, wenn Sie die Pommes frites schütteln.
- Den Korb langsam eintauchen, um ein zu starkes Aufkochen zu vermeiden.
- Wenn die Fritierzeit abgelaufen ist, den Korb herausnehmen und en dem Haken im Topf aufhängen, so daß das Öl abtropfen kann.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Griff und Korb nach Gebrauch spülen und gründlich abtrocknen.
- Wenn die Friteuse gut abgekühlt ist, den Korb wieder in das Gerät stellen. Bewahren Sie die Friteuse mit geschlossenem Deckel an einem trockenen und dunklen Ort auf. Das Öl und den Korb können Sie dann in der Friteuse lassen.
- **WARNUNG: Der Deckel ist nur als Staubfang konzipiert. Verwenden Sie ihn also nicht, wenn der Topf eingeschaltet ist.**

FRITIERTIPS

- Für ein besseres Fritierergebnis benutzen Sie die empfohlenen Öle bzw. Fette (siehe Tabelle weiter unten). Unterschiedliche Ölsorten sollten nicht zusammen verwendet werden.
- Öl und Fett müssen regelmäßig erneuert werden, natürlich dann, wenn es dunkel oder schmutzig wird bzw. anfängt, ungewöhnlich zu schäumen. Zum Ausschütten des Öls besitzt das Gerät eine Tülle. Den Topf bei jedem Austausch reinigen.
- Jedes lange Erhitzen verringert die Öl- bzw. Fettqualität. Schalten Sie die Friteuse nach jedem Gebrauch aus.
- Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, fritieren Sie am besten nicht zu große Mengen auf einmal.
- Nehmen Sie höchstens 200 Gramm Pommes frites pro Liter Öl.
- Bei Tiefkühlkost wegen der starken Abkühlung höchstens 100 Gramm nehmen. Tiefkühlkost in einem Durchschlag abschütteln, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Wenn Sie Pommes frites aus frischen Kartoffeln machen wollen, die Fritten nach dem Waschen gut abtrocknen, damit kein Wasser in das Öl gelangt. Pommes frites in zwei Schichten fritieren: 5 bis 10 Minuten bei 170°C vorbacken, dann 2 bis 4 Minuten bei 190°C fertigbacken. Gut abtropfen lassen, bevor Sie sie servieren.
- Fritieren Sie nicht zuviel auf einmal. Nur den Korbboden bedecken, so daß die Öltemperatur nicht sinkt. Dadurch würde das Essen nämlich mehr Öl aufnehmen.
- Halten Sie sich an die vorgeschriebene Fritierzeit.
- Das Essen vor und während des Fritierens nicht salzen, sondern erst, wenn Sie es aus dem Korb genommen haben. Salz und Wasser verderben das Öl.
- Das Fritierte gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtupfen, um überschüssiges Fett zu entfernen. Das Fritierte nach der Zubereitung direkt aufessen. Essen, das eine Weile warmgehalten werden muß, nicht in eine abgedeckte Schale füllen. Durch den zurückgehaltenen Dampf ist es später nicht mehr knusprig. Bewahren Sie es besser im Backofen auf.

BACKTABELLE

GERICHT	BACKTEMPERATUR
Pommes frites vorbacken	170°C
Käsekroketten	170°C
Fisch	170°C
Fischstäbchen	180°C
Garnalenbeignet	180°C
Käsebeignet	180°C
Pommes frites fertigbacken	190°C
Fleisch/Fisch/Kartoffelkroketten	190°C
Frikadelle	190°C
Krapfen	190°C

FONDUE

GERÄTEGEBRAUCH

Dieser elektrische Fonduetopf hat eine regelbare Temperatureinstellung. Deshalb ist er für verschiedene Fonduesorten, für das klassische Fleischfondue, aber auch für Käse-, chinesisches und Schokoladefondue hervorragend geeignet.

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Achten Sie dabei darauf, daß der elektrische Teil nicht mit Wasser in Berührung kommt.
- Das Gerät mit Klarwasser abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Vewenden Sie immer Öl, das für hohe Temperaturen geeignet ist, und tauschen Sie es nach jeder Zubereitung aus. Der Ölstand muß immer zwischen min. (0,8 l) und max. (1,1 l) sein.
- Obiges gilt auch, wenn man an Stelle von Öl Bouillon, Käse oder Schokolade verwendet.
- Setzen Sie den Fonduering auf den Topf, damit kein Öl verspritzt.
- Den Fonduetopf mitten auf den Tisch stellen.
- Die Schnur sicherheitshalber am Tisch festmächen (siehe Abbildung). Nicht vergessen, die Schnur abzumachen, bevor die Friteuse weggestellt wird!
- Für das klassische Fleischfondue wird der Thermostat auf 170°C gestellt. Stellen Sie die Temperatur so ein, daß das Fondue nicht aufkocht. Für Käse-, chinesisches und Schokoladefondue sollte der Thermostat niedriger gestellit werden; z.B. auf 90°C.
- Vor allem Käse und Schokolade müssen langsam erwärmt werden, sonst kochen sie an. Ab und zu umrühren, um ein glattes Gemisch zu bekommen.
- Die Leuchte geht aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Topf abkühlen lassen.
- Den Fonduetopf mit geschlossenem Deckel trocken und dunkel aufbewahren.

REINIGUNG UND PFLEGE

DAS GERÄT NIE GANZ IN WASSER EINTAUCHEN! DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN!

Reinigung der Augenseite

Die Geräteaußenseite regelmäßig mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem weichen sauberen Tuch abtrocknen.

Reinigung der Innenseite

Wenn Sie Öl, Bouillon, Käse oder Schokolade austauschen, können Sie gleichzeitig die Geräteinnenseite säubern. Den Topf leeren und dann die Innenseite zuerst mit Küchenpapier und dann mit einem in Seifenlauge getauchten Tuch reinigen. Die Innenseite gut mit Klarwasser nachspülen, so daß alle Seifenreste entfernt werden, und gut trocknen lassen.

Reinigungstip: Eine Tasse mit einem kleinen Spritzer Spülmittel in den Topf schütten. Das Gerät in den niedrigsten Stand einstellen und ungefähr 10 Minuten an lassen. Dann ausschalten und gut ausspülen.

Reinigung übrigen Teile
- Korb mit abnehmbarem Griff
- Fonduering
- Fonduegabeln
- Staubdeckel

Diese Teile können in warmer Seifenlauge gesäubert werden. Keine Scheuermittel verwenden. Gut abspülen und abtrocknen vor erneutem Gebrauch. Nicht spülmaschinengeeignet!

ERSETZEN DES ÖLS
Bei Fondue empfehlen wir, das Öl nach jedem Gebrauch zu ersetzen. Fritieröl kann mehrmals verwendet werden.

Bei gutem Fritier- und Fondueöl hängt die Verwendungsdauer von folgendem ab:
- Wie oft wird der Topf verwendet?
- Wie lange wird der Topf verwendet?
- Benutzungstemperatur
- Essensmenge (bei zu großen Mengen kühlt das Öl zu stark ab)
- Essensmerkmale (z.B. benutzte Gewürze)
- Säuberung des Öls während und nach dem Fritieren bzw. Fondue. Entfernen Sie während des Fritierens bzw. Fondues Essensteilchen und Teig- oder Paniermehlreste, die in das Öl gefallen sind. Nach dem Fritieren sollte das Öl gefiltert werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:
  a. Öl abkühlen lassen.
  b. Korb abtropfen lassen und aus dem Topf nehmen.
  c. Küchenpapier in den Korb legen.
  d. Das Öl durch den Korb in ein Behältnis filtern, das groß genug ist.

Zu altes Öl hat folgende Merkmale:
- Dunkle Farbe
- Niedrigerer Rauchpunkt, d.h. bei normaler Fritiertemperatur entwickelt sich Rauch.
- Starker Geruch.
- Ranzigen Geschmack.

Wenn das Öl eines oder mehrere dieser Merkmale aufweist, muß es ausgetauscht werden. Tauschen Sie immer das gesamte alte Öl aus, und schütten Sie kein frisches Öl dazu. Altes Öl verdirbt das neue nämlich sehr schnell. Denken Sie bitte an die Trinkwasserqualität, und schütten Sie das alte Öl nicht einfach in den Ausguß. Bewahren Sie die alte Ölflasche auf, und schreiben Sie "Altöl" darauf, damit Sie sich nicht vertun. Das kalte Öl kann wieder in die Flasche gefüllt werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde, wie die "Altölentsorgung" bei Ihnen funktioniert.

EMPFEHLUNGEN

ÖL/FETT	**AUSTAUSCHEN NACH ca.... BENUTZUNGEN**
Erdnugöl	8 - 10
Gehärtetes Pflanzenfett	10 - 12
Rindsfett	10 - 12
Olivenöl	8 - 10

Diese Angaben gelten für eine mittelgroße Familie bei normalem Gebrauch.

FONDUEREZEPTE
Fondue schmeckt nicht nur gut, es kann auch sehr gesund sein, sogar gut für die schlanke Linie. Als Einweisung für Sie hier einige praktische Tips und Rezepte. Wir wünschen Ihnen viele schöne Stunden mit Ihrem neuen Fonduegerät!

FLEISCHFONDUE IN ÖL
Für 4 Personen benötigen Sie:
Reines Pflanzenöl (z.B. Maiskeim-, Erdnuß- oder Sojaöl). Olivenöl geht auch, aber es raucht und schmeckt stärker. 300 g Rinderfilet, 300 g Hähnchenbrustfilet, vorgegarte Kartoffeln, vorgegarte Maiskolben in Scheiben, Paprikastückchen und warmes frisches Brot sowie leckere Saucen.
Pro Person reichen 250 g Fleisch. Schneiden Sie das Fleisch in 1 mal 1 cm große Würfel.

CHINESISCHES FONDUE IN BOUILLON
Das ist Geschmack pur und kann äußerst kalorienarm und gesund sein. Es gibt sehr viele Kombinationsmöglichkeiten mit Fisch, Gemüse, Geflügel und Fleisch.

Für 4 Personen benötigen Sie:
4 große Garnelen, 2 Hähnchenbrustfilets, 12 Muschelin, 4 Seezungenfilets, 100 g filetierter Lachs, 8 Champignons, 4 kleine Tomaten, 4 kleine Schalotten (halbgar gekocht). Das ist nur der Anfang, bei diesem Fondue geht eigentlich alles, z.B. frische Austern oder dünne Scheiben Rinderfilet. Wichtig: Schneiden Sie die Stückchen nicht zu dick und auch nicht in Würfel. Zum Schluß bekommt jeder etwas von der herzhaften Bouillon, in der alles gegart wurde. Viel Spaß beim Ausprobieren!

KÄSEFONDUE (WEISSWEIN MIT KÄSE)
Nach dem berühmten Rezept aus der Schweiz.
Für 4 Personen benötigen Sie: 300 g Emmentaler, 400 g Gruyère, 4 Gläser Weißwein trocken, 1 Likörglas Kirschwasser, 1 kleine Knoblauchzehe, etwas Salz und Pfeffer, eine Prise Muskatnuß, 25 g Speisestärke, 1 Tasse Wasser. Weinwahl: Riesling oder original Schweizer Fendait.

Den Topf mit der Knoblauchzehe ausreiben, dann den Wein in den Topf gießen und warten, bis er kocht. Dann geben Sie den sehr fein geschnittenen oder geriebenen Käse hinzu. Mit einem Holzlöffel rühren, bis die Masse wieder anfängt zu kochen und schön glatt ist. Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinzufügen und vor allem gut weiterrühren! Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zur kochenden Masse geben. Weiterrühren! Die Temperatur auf klein stellen. Wenn Sie den Holzlöffel herausziehen, muß die Masse geschmeidig sein und Fäden ziehen. Dann das Kirschwasser dazugeben und den Fonduetopf auf den niedrigsten Stand stellen.

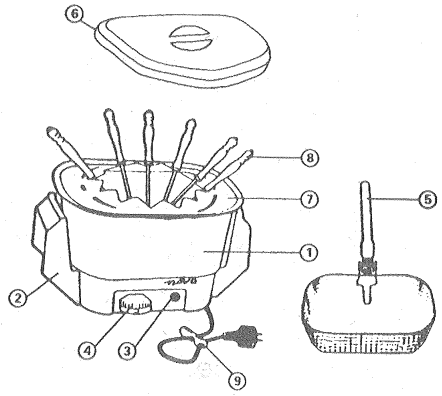
SCHOKOLADEFONDUE
Dieses Fondue wird ein großer Erfolg für eine Kinderparty. Als Dessert mit ein paar Tropfen Armagnac ist es der krönende Abschluß eines schicken Dinners.

Für 6 Personen benötigen Sie:
200 g Schokolade (Zartbitter, Vollmilch, weiße und dazu viele andere Geschmacksrichtungen wie Mokka und Nuß), 25 g Butter, 25 g Zucker, 400 g Wasser (oder Sahne). Auswahl an Sachen, die man beim Schokoladefondue "aufgabeln" kann: entkernte Kirschen, Erdbeeren, Bananenstückchen, Pfirsich, Kuchenstückchen, kleine Bittermandel-Makronen, ...

ANTES DE LA UTILIZACIÓN

Lea detenidamente todas las instrucciones de uso y consérvelas para una eventual futura consulta. Controle si la tensión de red de la vivienda coincide con la del aparato (220-240 Voltios). Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.

Retire las eventuales etiquetas y limpie los componentes antes de su uso (salvo la parte eléctrica) en agua jabonosa y luego enjuáguelos bien.



Descripción del aparato
1. Cuba
2. Asas
3. Piloto
4. Botón del termostato
5. Cestita con asa extraíble
6. Tapa
7. Anillo de fondue
8. Tenedores de fondue
9. Gancho de segurida

SEGURIDAD

Lea detenidamente los siguientes consejos:

- Utilice este aparato únicamente para fines domésticos.
- El fusible de la toma de corriente en que se conecte el aparato ha de ser como minimo de 6 A.
- No encienda nunca el aparato antes de poner aceite o grasa en el mismo.
- No sumerja nunca en agua el aparato.
- Siempre desenchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- No traslade el aparato durante el uso. El aceite o la grasa se calienta y ud. se puede quemar. Espera que esté enfriado antes de desplazarlo.
- No deje nunca el aparato sin vigilar. Preste atención al usarlo cerca de niños. El aparato y los diversos componentes se calientan mucho, coja la cacerola únicamente por las asas.
- Coloque el aparato siempre en una superficie sólida, apartado de materiales inflamables.
- Asegure que el aparato no esté tan cerca del borde de la mesa, encimera, etc, qua alguien pudiera hacerlo caer accidentalmente; asimismo, asegure que el cable no cuelgue de forma que alquien pudiera tropezar o quedar enganchado en él.
- Asegure qua el aparato no esté cerca o encima de una placa de cocción activada.
- Mantenga el aparato alejado de agua cuando está en funcionamiento y cuando todavía está caliente el aceite o la grasa. Agua en aceite o grasa caliente salpicará. Por eso, siempre seque previamente los alimentos con papal de cocina o sacúdales los restos de hielo en lo posible.
- Después del uso desenchufe en seguida de la toma de corriente.

CONSEJOS NOVA

- No utilice el aparato cuando esté averiado, sino envíelo a nuestro servicio técnico.
- Si está averiado el cable, se ha de reemplazar por un cable especial, de tipo H05RN-F 3x 0,75 mm^2, disponible en el concesionario.
- El aparato está provisto de un fusible térmico. Si el termostato queda defectuoso y hay peligro de sobrecalentamiento, la corriente se desconecta automáticamente. En esa caso debe devolver su aparato al servicio técnico.
- Este aparato no deben usarlo personas (niños incluidos) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos a no ser que la persona responsable de su seguridad previamente les haya instruido en el uso del aparato.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- Si el cable proporcionado está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada, con el objeto de evitar percances.
- Este aparato no es apto para usar con un temporizador externo o mando a distancia separado.

FREÍR

USO DEL APARATO

- Antes del primer uso, limpie el aparato detenidamente con agua caliente y un poco de detergente líquido, prestando atención de no poner en contacto con agua la parte eléctrica.
- Enjuague con agua limpia y seque el aparato cuidadosamente.
- Llene el aparato de grasa o aceite vegetal. Si usa bloques sólidos de grasa, primero córtelos en pedacitos y ajuste el botón del termostato en 90°C hasta qua la grasa se haya derretido por completo.
- El nivel de aceite siempre ha de ester entre la indicación de nivel inferior y la superior, máx. (1,1L) min. (0,8L).
- Ajuste el botón del termostato en la temperatura deseada. Véanse la tabla de fritura con las temperaturas.
- El piloto se apaga cuando se llegue a la temperatura deseada.
- Cuando se apaga el piloto, primero sumerja la cestita vacía en el aceite, previniendo que los alimentos se peguen en ella.
- Coloque el alimento a freír dentro de la cestita. Para el major resultado ha de ponerlo seco en la misma.
- Utilice el asa extraíble para colocar la cestita en la freidora. Luego retire el asa de la cestita. ATENCIÓN: controle si el asa esta correctamente enganchada en la cestita, de modo que ésta no se desprenda al sacudir las patatas fritas.
- Sumerja lentamente la cestita para evitar burbujas fuertes.
- Suba la cestita cuando haya pasado el tiempo de fritura y suspéndala en la cacerola permitiendo que escurra el aceite.
- Desenchufe la clavija de la toma de corriente.
- Después del uso enjuague el asa y la cestita y séquelas profundamente.
- Cuando la freidora esté bien enfriada, puede ud. volver a colocar la cestita en su sitio y guardar el aparato.
- Guarde su freidora con la tapa cerrada en un lugar seco y oscuro. Puede dejar en la freidora el aceite y la cestita.
- AVISO: la única finalidad de la tapa es proteger el aparato de polvo, por consiguiente, no la utilice cuando està activado el mismo.

CONSEJOS DE FRITURA

- Para un mejor resultado, utilice el aceite o la grasa indicados (véase la tabia a continuación). Se desaconseja el uso de diferentes aceites a la vez.
- Cambie con regularidad el aceite o la grasa, especialmente cuando se ponga oscuro o impuro, o si produce excesiva espuma. Para verter el aceite, el aparato lleve un pico. Limpie la cuba en cada recambio.
- Cada vez que se calienta prolongadamente el aceite o la grasa, se reduce su calidad. Desconecte la freidora después de cada uso.
- Para tener un buen resultado, es conveniente no freír cantidades muy grandes a la vez.
  - Utilice como máximo 200 gramos de patatas por litro de aceite.
  - En caso de productos congelados, utilice como máximio 100 gramos debido al gran enfriamiento. Sacuda los productos congelados encima de la pila para retirar los excesos de hielo.
  - Si se hacen patatas fritas de patatas frescas: seque las patatas después de lavarlas, evitando que entre agua en el aceite.
  - Fría las patatas en dos tandas. La primera (prefritura) de 5 a 10 minutos a 170°C. Segunda tanda (fritura final) de 2 a 4 rninutos a 190°C. Déjelas escurrir bien antes de servir.
- No fria demasiado alimento a la vez. Cubra sólo el fondo de la cestita, para que no baje la temperatura del aceite. Entonces el alimento absorberla más aceite.
- Observe el tiempo indicado para freír.
- No sale los alimentos antes o durante el freír, sino cuando se hayan sacado de la cestita. La sal y el agua arruinan el aceite.
- Deje escurrir bien los alimentos y páselos después por papel de cocina para absorber la grasa excesiva.
- Hay que consumir en seguida los alimentos preparados. No guarde en una fuente tapada los alimentos que hay que mantener calientes un rato. Por la condensación dejan de estar crujientes. Más vale conservarlos en el horno.

TABLA DE FRITURA

PLATO	TEMPERATURA DE FREIR
Prefreír patatas fritas	170°C
Croquetas de queso	170°C
Pescado	170°C
Bastoncitos de pescado rebozado	180°C
Gambas rebozadas	180°C
Buñuelo de queso	180°C
Fritura final de patatas	190°C
Croquetas de carne/pescado/patata	190°C
Salchicha de carne picada	190°C
Buñuelos fritos	190°C

FONDUE

USO DEL APARATO

Este equipo de fondue eléctrico tiene regulación de temperatura que lo hace extremadamente adecuado para diferentes tipos de fondue, como la clásica fondue de carne, pero también para una fondue de queso, china o de chocolate.

- Antes del primer uso, limpie el aparato detenidamente con agua caliente y un poco de detergente líquido, prestando atención de no poner en contacto con agua la parte eléctrica.
- Eniuague con agua limpia y seque el aparato cuidadosamente.
- Utilice siempre aceite adecuado para temperaturas altas cámbielo después de cada preparación. El nivel de aceite ha de estar siempre entre la indicación de nivel mínima y máxima (máx. 1,1L) mín. (0,8L).
- Lo anterior también se aplica al utilizar caldo, queso o chocolate, en vez de aceite.
- Coloque el anillo de fondue en la cacerola de fondue para evitar salpicaduras.
- Coloque la cacerola de fondue en el centro de la mesa.
- Para mayor seguridad, fije el cable en la mesa (ver ilustración). No olvide de soltar el cable antes de desplazar la freidora.
- Para la clásica fondue de carne, el termostato se ajusta en 170°C. Ajuste la temperatura de forma que la mezcla justo empiece a producir burbujas. Para una fondue de queso, fondue china y de chocolate es preferible ajustar más bajo el termostato, por ejemplo en 90°C.
- Especialmente el queso y chocolate se han de calentar lentamente, sino se quedarán pegados. Remueva de vez en cuando para obtener una mezcla homogénea.
- El piloto se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.
- Después del uso, desenchufe de la toma de corriente y deje enfriar la cacerola de fondue.
- Guarde su cacerola de fondue con la tapa cerrada en un lugar seco y oscuro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡NO SUMERIA NUNCA EN AGUA EL APARATO! DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE.

Limpieza de la parte exterior

Limpie con regularidad la parte exterior del aparato con una bayeta húmeda y séquela con un paño suave y limpio.

Limpieza de la parte interior

Al cambiar el aceite, caldo, queso o chocolate, también puede ud. limpiar el interior del aparato. Vacíe la cacerola y primero limpie el interior con papel de cocina y luego con una bayeta mojada en agua jabonosa. Enjuague bien el interior con agua limpia, quitando todos los restos de jabón y deje secar profundamente.

Consejo de limpieza: vierta una taza de agua con un chorrito de detergente líquido en la cacerola. Conecte el aparato en la posición más baja y déjelo en funcionamiento unos 10 minutos. Luego desconectar y enjuagar bien.

Limpieza de los demás componentes
- cestita con asa extraíble
- anillo de fondue
- tenedor de fondué
- tapa antipolvo

Estas piezas se pueden limpiar en agua jabonosa caliente. No use productos abrasivos y enjuáguelas y séquelas bien antes de volver a usarlas. Estas piezas no son resistentes al lavavajillas.

CAMBIAR EL ACEITE
En caso de fondue recomendamos cambiar el aceite después de cada uso. El aceite para freír se puede usar varias veces.

El tiempo de uso de un buen aceite para freír o de fondue depende del aceite:
- Cuántas veces se pone la cacerola
- Cuánto tiempo se pone la cacerqia
- La temperatura durante el uso
- La cantidad de alimento (con cantidades excesivas se enfría demasiado el aceite)
- Las propiedades del alimento (por ejemplo, los condimentos usados)
- La limpjeza del aceite durante y después de preparar la fritura o la fondue. Durante la operación de freír y fondue saque los elementos alimenticios o restos de masa o de rebozados caídos en el aceite. Después de freír es aconsejabie filtrar el aceite. Proceda así:
  a. Deje enfriar el aceite.
  b. Deje escurrir la cestita y sáquela de la cacerola.
  c. Ponga papel de cocina en la cestita.
  d. Filtre el aceite pasándolo por la cestita a un recipiente de igual tamaño.

El aceite demasiado usado tiene las siguientes características:
- Color osceuro.
- Un punto de humo más bajo, esto significa que produce humos a una temperatura de freír normal.
- Un olor fuerte.
- Un sabor "áspero"

Si el aceite muestra una o más de dichas características, ha de ser cambiado. Recambie siempre el aceite en su totalidad y no rellene la cacerola, puesto que el aceite viejo estropea muy rápidamente el aceite nuevo. Por favor, respete la calidad del agua potable y no vierta el aceite usado en la pila. Guarde la botella de aceite vacía y anote en la etiqueta "aceite viejo" para evitar equivocarse. El aceite enfriado se puede devolver en su botella. Su servicio municipal de residuos le puede informar acerca del modo de entregar el aceite viejo.

CONSEJOS

ACEITE / GRASA	**CAMBIAR AL CABO DE ±:**
Aceite de cacahuete	8 - 10 usos
Grasas vegetales sólidas	10 - 12 usos
Manteca	10 - 12 usos
Aceite de oliva	8 - 10 usos

NOTA. Los datos arriba indicados se refieren a una familia media y un uso normal.

RECETAS DE FONDUE
Una fondue no sólo es muy sabrosa, sino también puede ser muy sana a incluso guardar su línea. Para su orientación, le presentamos a continuación unos prácticos consejos y recetas. ¡Qué pase muchas horas agradables con su fondue!

FONDUE DE CARNE EN ACEITE
Ingredientes para 4 personas:
Aceite vegetal puro, por ejemplo, de maíz, cacahuete o soja. También se puede poner aceite de oliva, pero su olor y sabor son más fuertes. 300 grs de solomillo, 300 grs de filete de pollo, patatas prehervidas, mazorcas prehervidas en rodajas, pimiento en trocitos y pan fresco caliente, acompañada de unas ricas salsas.

250 grs de carne por persona es suficiente. Corte en dados la carne de 1x1 cm.

FONDUE CHINA EN CALDO
Aquí se trata totalmente del sabor y puede resultar de muy pocas calorías y buena para la salud. Hay numerosas posibilidades para combinar pescados, hortalizas, aves y carnes.

Ingredientes para 4 personas:
4 langostinos, 2 filetes de pollo, 12 mejillones, 4 filetes de lenquado, 100 grs de salmón en filete, 8 champiñones, 4 tomates, 4 cebolletas (semihervidas).

Ésta sólo es una sugerencia; esta fondue acepta realmente de todo, por ejemplo, ostras frescas o lonchas finas de solomillo. Importante: no cortar en trozos demasiado gruesos ni en dados. Finalmente tome una pequeña taza del caldo en el qua se han hecho todos los alimentos. ¡Qué se divierta mucho con sus experimentos culinarios!

FONDUE DE QUESO (VINO BLANCO Y QUESO)
A base de una famosa receta suiza.

Ingredientes para 4 personas: 300 grs de queso Emmenthal, 400 grs de queso Gruyère, 4 copas de vino blanco seco, 1 copita de licor Kirsch, 1 diente de ajo, un pellizco de sal y pimienta, una pizca de nuez moscada, 25 grs de maizena, 1 taza de agua. Vino elegido: Riesling o un Fendait suizo original.

Unte bien la cacerola con el ajo, luego vierta el vino en la misma y espere qua liegue a ebullición. Luego se añade el queso muy picado o molido. Siga removiendo bien con una espátula de madera hasta volver a llevar a ebullición la masa homogénea. Añadir sal, pimienta y nuez moscada y, sobre todo, continuar a remover. Mezcle con agua fria la maizena y agréguela removiendo la masa hirviendo. Baje la temperatura. Al sacar la espátula, la masa ha de estar suelta y producir hilos. Añada finalmente el kirsch y deje el equipo de fondue en su posición más baja.

FONDUE DE CHOCOLATE
Esta fondue será un éxito seguro an una fiesta infantil. Como postre con unas gotas de Armagnac es muy apta para terminar una cena exquisita.

Ingredientes para 6 personas:
200 grs de chocolate (negro, de leche, blanco u otros sabores como de café o con frutos secos),
25 grs de mantequilla, 25 grs de azúcar, 400 grs de agua (o nata liquida).
Guarnición para pinchar en el tenedor: cerezas sin hueso, fresas,
pedacitos de plátano, melocotón, trocitos de bizcocho, mostachones...

© NOVA 2009